



Coloma García Artesanos

TURRONES Y DULCES

MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

CROCANTI DE ALMENDRA

REVISIÓN: 15

FECHA: 01-04-2026

PÁGINA: 1 / 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de almendra y azúcar.

INGREDIENTES

Azúcar (60%) y Almendra (40%).

Origen Azúcar: UE

Origen Almendra: USA

PROCESO DE ELABORACIÓN

Producto obtenido por la cocción del azúcar, que se va solidificando y aumentando de tamaño. Después se pasa por una trituradora que nos separa el azúcar según el calibre establecido. Más tarde se tuesta la almendra hasta llegar al punto especial y, a continuación, se realiza la mezcla de azúcar y almendra. Se envasa y etiqueta.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad %:	< 2%
Grasa %:	< 30%
Proteínas %:	< 15%
Cenizas %:	< 3%
Índice de Acidez %	< 2%
Peróxidos	< 10 mEq O ₂ /Kg

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Aflatoxinas B1*	< 2 p.p.b.
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1, G2*	< 4 p.p.b.
Escherichia Coli	Ausencia /g
Salmonella	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
Listeria Monocytogenes**	< 10 ² ufc/g

CONTAMINANTES

Melamina***	< 2,5 mg/Kg
-------------	-------------

*De acuerdo con lo establecido en Reglamento CE 2023/915.

**De acuerdo con lo establecido en el Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007.

***De acuerdo con lo establecido en el Reglamento 1881/2006 modificado por Reglamento CE 2023/915.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Mezcla de azúcar y grano de almendra
SABOR	Almendra y azúcar crujiente
OLOR	Almendra tostada

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:

Valor energético	496 kcal (2075 kJ)
Grasa total	23,2 g
De las cuales saturadas	1,84 g
Hidratos de carbono	51,94 g
de los cuales azúcares	49,08 g
Fibra alimentaria	2,88 g
Proteínas	12 g
Sal	0,04 g

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Los ingredientes de este producto no contienen O.M.G. ni son derivados de otros productos que hayan sido modificados genéticamente.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Industria Alimentaria. No destinado especialmente a población de riesgo.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de 10 meses de su fecha de fabricación.

ENVASADO

Detección de Metales.

En bolsas al vacío de 1, 2, 5 kg y botes de plástico de 700 g ó 3'5 kg.

Envases de plástico aptos para alimentación.

ETIQUETADO

Irà una etiqueta en cada envase especificando:

Denominación del producto

Peso Neto

Fecha de consumo preferentemente

Relación de ingredientes

Nº de lote (Fecha de fabricación invertida)

R.G.S.E.A.A.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Aconsejable en cámara de mantenimiento entre 5º y 7º C. Transporte normal.

MODO DE EMPLEO

Se consume directamente y/o como uso en cocina: Pastelería.

CUMPLIMIENTO DE LEGISLACIÓN VIGENTE

PLAGUICIDAS: Cumple con los LMR de plaguicidas de acuerdo al Reglamento (CE) N.º 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas (y modificaciones posteriores).

OGM: Este producto y/o sus ingredientes no se encuentran incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

CONTAMINANTES: Cumple el Reglamento (CE) 2023/915 y modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REGISTRO SANITARIO

R.G.S.E.A.A. 21.17623/A

ELABORADO POR:

FECHA: 01-04-2026

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 01-04-2026



Coloma García Artesanos

TURRONES Y DULCES

MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

CROCANTI DE ALMENDRA

REVISIÓN: 15
FECHA: 01-04-2026

PÁGINA: 2 / 2

LISTA DE ALÉRGENOS				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	SI	NO	TRAZAS	
Gluten o cereales que contienen gluten		X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		
Huevos y productos a base de huevos		X		
Pescado y productos a base de pescado		X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		
Soja y productos a base de soja		X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		
Frutos de cáscara	X		X	Posibles trazas de otros frutos con cáscara (avellana, nueces y pistachos)
Apio y productos derivados		X		
Mostaza y productos derivados		X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		X		
Altramuces y productos a base de altramuces		X		
Moluscos y productos a base de moluscos		X		

OTRAS SUSTANCIAS				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	SI	NO	TRAZAS	
Carne de vacuno		X		
Carne de cerdo		X		
Carne de pollo		X		
Gelatina		X		
Sacarosa	X			
Fructosa		X		
Maíz		X		
Levadura		X		
Legumbres		X		
Fenilalanina		X		
Glutamato (E-620 a E-625)		X		
Ácido benzoico		X		
p-Hidroxibenzoato (E-214 a E-219)		X		
Tartrazina (E-102)		X		
BHA/BHT (E-320 E-321)		X		
Amarillo Ocaso FCF (E-110)		X		
Amarillo anaranjado S (E-110)		X		
Amaranto (E-123)		X		
Rojo cochinilla A (E-124)		X		
Canela		X		
Vainilla		X		
Cilantro		X		
OMG		X		

ELABORADO POR:

FECHA: 01-04-2026

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 01-04-2026